Armoire de Maturation à Viande - 98 L

HN221426

HENDI
Tools for Chefs

Armoire de Maturation à Viande - 98 L de HENDI constitue un choix essentiel pour les professionnels exigeants. Sa conception en inox, avec une porte vitrée battante, ne se contente pas d'esthétique ; elle assure une maturation parfaite grâce à un contrôle précis de la température (1°C à 25°C), de l'humidité et une ventilation optimale. La technologie ventilée associée à la lampe UVC garantit un séchage homogène et des propriétés antibactériennes, augmentant ainsi la tendreté et la saveur de la viande.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	**Type de Porte :** Battante	**Température Minimum (°C) :** 1
Température Maximum (°C) : 25	**Porte :** Vitrée	**Nombre de portes :** 1
Longueur (mm) : 595	**Profondeur (mm) :** 620	**Hauteur (mm) :** 830
Poids (kg) : 47.82	**Puissance (W) :** 170	**Matière :** Inox
Type de Froid : Ventilé	**Classe Energétique :** B	**Gaz réfrigérant de série :** R600a

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	**Profondeur : 0 mm**	**Hauteur : 0 mm**